كيك اللوز والفواكه الجافة

المقادير للكيك

1	ملعقة صغيرة زبد
6	بيض
2/1	كوب سكر
1 2/1	كوب دقيق
	بشر ليمون
1 4/1	كوب كريمة
1	كوب لوز شرائح- فواكه جافة (بابايا- كريز- قرصيا-أناناس)

للشربات(للقطر)

2/1	كوب سكر
2/1	كوب ماء

الطريقة

- يُسخن الفرن على درجة حرارة 175 مئوية.
- يُدهن قالب كيك بقليل من الزبد.
- يُخفق البيض جيداً بواسطة (مضرب كهربائي)، ثم يُضاف السكر مع الاستمرار في
- يُخلط الدقيق مع بشر ليمون، ويُضاف تدريجيا لخليط البيض.
- تُضاف الكريمة تدريجيا إلى الخليط السابق مع التقليب المستمر حتى تتجانس
- يُصب نصف الخليط في القالب المُعد ثم يُضاف الحشو (اللوز والفواكه الجافة).
- يُصب الخليط المُتبقي ويساوى السطح.
- يُخبز الكيك في الفرن لمدة 45 دقيقة أو حتى تمام الخبز.
- لعمل القطر، يُوضع الماء مع السكر في إناء على نار متوسطة، ويُقلب حتى يذوب السك
- يُثقب الكيك بواسطة سيخ خشبي في أماكن متفرقة ويُسقى بالشربات(القطر)الدافئ.
- يُقلب الكيك ويترك ليبرد ثم يُزين بالكريمة والمكسرات.